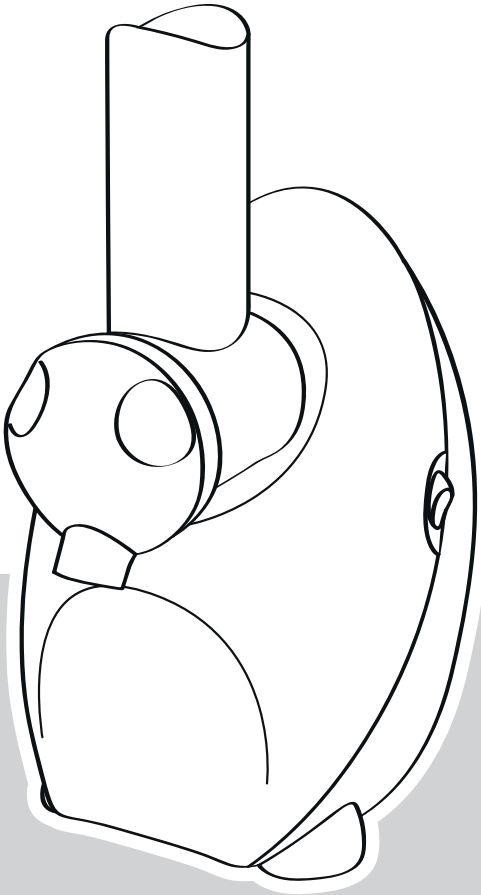
BESTRON®

AFDM1301



Nederlands Handleiding Sorbet & Frozen Yoghurt Maker

Deutsch Gebrauchsanweisung Sorbet & Frozen Yoghurt Maker

Français Mode d'emploi Machine a Sorbet & Glace Yaourt

English Instruction manual Sorbet & Frozen Yoghurt Maker

v 231013-07

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruikershandleiding.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen die door een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of gebrek aan ervaring en kennis het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, tenzij ze instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

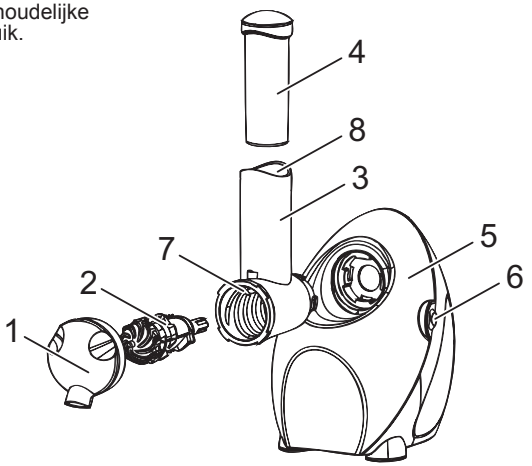
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Zorg er bij gebruik van een verlengsnoer voor dat dit volledig uitgerold wordt.
- Gebruik uitsluitend een goedgekeurd verlengsnoer.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Houd uw vingers weg van alle bewegende delen van het apparaat als het in gebruik is.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie ‘Reiniging en onderhoud’).
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Om vastlopen te voorkomen dient u geen bovenmatige druk op het apparaat uit te oefenen.

WERKING - Onderdelen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



1. Dispenser
2. Maler
3. Vulbuis
4. Aandrukker
5. Motorhuis
6. Aan/Uit-schakelaar (0-1)
7. Maalinrichting
8. Vulopening

figuur 1

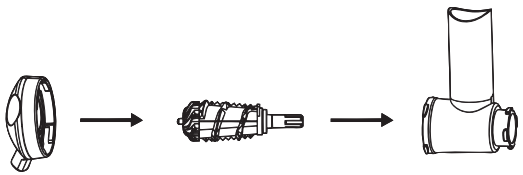
WERKING - Eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

WERKING - Montage

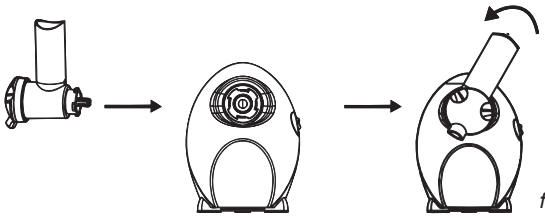
⚠
- Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond.
- Sluit het apparaat niet op het lichtnet aan

1. Plaats de maler (2) in de maalinrichting (7) volgens de aanwijzingen in figuur 2.
2. Plaats de dispenser (1) op de maalinrichting en draai linksom om te vergrendelen.



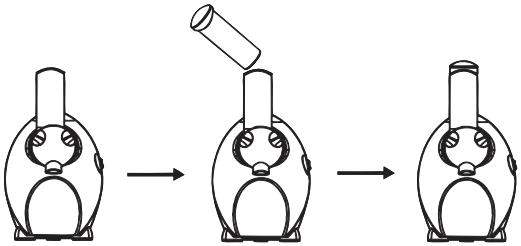
figuur 2

3. Plaats de maalinrichting in de opening van het apparaat volgens de aanwijzingen in figuur 3 en draai linksom om te vergrendelen.



figuur 3

4. Plaats de aandrukker (4) in de vulbuis (3) volgens de aanwijzingen in figuur 4.



figuur 4

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

WERKING - Voorbereiding

Vruchtensorbets

Met dit apparaat kunt u de lekkerste vruchtensorbets maken van bevroren fruit. Een ware traktatie voor u zelf, uw familie en uw vrienden.

U kunt in elke supermarkt bevroren fruit kopen, zoals frambozen, aardbeien, bramen, perziken, etc. Dit bevroren fruit leent zich uitstekend om uw vruchtensorbets te maken. Maar u kunt ook vers fruit gebruiken. Snijd dan wel eerst het fruit in kleine stukjes, zodat ze in de vulopening (8)van het apparaat passen. Plaats daarna de stukjes fruit minimaal 24 uur in uw vriezer.

Tip: De structuur van bananen is zeer geschikt om te dienen als hoofdbestanddeel. Gebruik dus bij voorkeur in al uw variaties bananen.

Tip: Gebruik bij voorkeur overrijp fruit, bijvoorbeeld fruit wat er niet meer zo appetijtelijk uitziet. Dit houdt bij invriezen de smaak beter vast en uw sorbet zal daarom nog lekkerder smaken!

Experimenteer met allerlei fruit, zoals bananen, appels, peren, perziken, mango's, rood fruit, sinaasappels, etc. om zo tot de lekkerste variaties te komen. Maar probeer ook eens stukjes chocolade, noten, koekjes. U kunt zelfs naar smaak suiker toevoegen.

Tip: Dit apparaat is ook zeer geschikt voor personen met een lactose-intolerantie. Geniet van de lekkerste vruchtensorbets zonder toevoeging van room, melk of andere lactoseproducten.

Frozen Yogurt Dessert

Verras uw familie of vrienden eens met een heerlijk romig Frozen Yoghurt dessert. Gebruik dan in plaats van bananen als hoofdbestanddeel yoghurt, vruchtenyoghurt, vla, etc. Vul een ijsblokjes-tray met deze producten en plaats de tray minimaal 24 uur in uw vriezer. Met de ingevroren blokjes kunt u daarna in een handomdraai een lekker Frozen Yoghurt Dessert maken.

WERKING - Gebruik

⚠ Gebruik alléén de bijgeleverde aandrukker om ingrediënten in het apparaat te duwen.

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Plaats een schaaltje onder de dispenser.
3. Zet de Aan/Uit-schakelaar in stand 1. Het apparaat schakelt in en de motor start met draaien.
4. Druk met de aandrukker stukjes bevroren fruit (bij sorbets) of blokjes bevroren yoghurt (bij Frozen Yoghurt Desserts) door de vulbuis.
5. Het schaaltje zal zich gaan vullen met uw dessert!

Smakelijk eten!

Tip: Wissel het fruit steeds af met het hoofdbestanddeel bij het vullen van de vulbuis. Zo krijgt u een heerlijk gelijkmatig smakend dessert.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Neem de stekker uit het stopcontact.
2. Demonteer vervolgens het apparaat door de stappen in het hoofdstuk 'Montage' in omgekeerde volgorde te volgen.

⚠ Maak het apparaat schoon na ieder gebruik.

3. Maak de onderdelen schoon in warm water met zeep.
4. Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek. Droog de behuizing daarna grondig.

⚠
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type:	AFDM1301
Vermogen:	150W
Netspanning:	230V ~ 50 Hz

MILIEU

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijkafval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
   a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
   b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
   c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
   d. een ongeautoriseerde wijziging;
   e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
   f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
   a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
   b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.

10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON servicedienst:

NEDERLAND:
BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:
NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

RECEPTEN

Tony's Banana Business
- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- Handvol chocoladebrokken
- 1/4 theelepel vanille-extract

Bereiding: Voeg de helft van de banaanstukken toe, dan de chocoladebrokken en het vanille-extract. Voeg daarna de tweede helft banaan toe.

Django's Mangos
- 1 bakje bevroren aardbeien,
- 2 bevroren mango's (in stukjes)
- 1/4 theelepel vanille-extract

Bereiding: Voeg eerst de aardbeien toe, dan het vanille-extract en dan de stukjes mango

Orange Sunset
- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 1 bevroren sinaasappel, geschild, gescheiden in segmenten
- 1/4 theelepel vanille-extract

Bereiding: Voeg de helft van de banaanstukken toe, voeg dan het vanille-extract en de stukken sinaasappel toe. Voeg daarna de tweede helft banaan toe.

Peanutbutter Jelly Time
- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 3/4 kop bevroren frambozen
- 1 theelepel pindakaas

Bereiding: Voeg de helft van de banaanstukken toe, dan de pindakaas. Voeg de tweede helft banaan toe. Daarna de frambozen.

Very Berry
- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 1 eetlepel bevroren frambozen
- 1 eetlepel bevroren bosbessen
- 1 handvol bevroren cranberries

Bereiding: Voeg de helft van de banaanstukken toe, dan de frambozen, bosbessen en bevroren cranberries. Voeg daarna de tweede helft banaan toe.

Mom's Apple Pie
- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 5 bevroren appelschijfjes
- 2 eetlepels ongezoete appelmoes
- 1/4 theelepel kaneel

Bereiding: Voeg de helft van de banaanstukken toe, dan appelschijfjes, appelmoes, kaneel en vervolgens de tweede helft banaan.

Chocolate Raspberry Fields
- 2 bevroren bananen (in stukjes)
- 3/4 kop bevroren frambozen
- pure chocoladebrokken

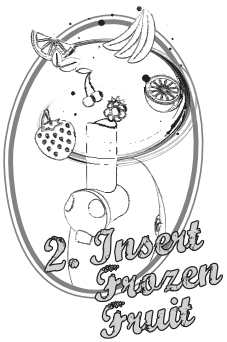
Bereiding: Voeg de helft van de banaanstukken toe. Voeg 3/4 kop bevroren frambozen. Voeg daarna de tweede helft banaan toe. Bestrooi met de chocoladebrokken.

Berry shot
- 300ml bevroren yoghurt (in blokjes)
- 1 eetlepel bevroren frambozen
- 1 eetlepel bevroren bosbessen
- 1 handvol bevroren cranberries

Bereiding: Voeg de helft van de bevroren yoghurt blokjes toe, dan de frambozen, bosbessen en de cranberries. Voeg daarna de tweede helft van de bevroren yoghurt blokjes toe.

Yoghurt sunrise
- 300ml bevroren yoghurt (in blokjes)
- 1 bevroren sinaasappel, geschild, gescheiden in segmenten
- 1/4 theelepel vanille-extract

Bereiding: Voeg de helft van de bevroren yoghurt blokjes toe, voeg dan het vanille-extract en de stukken sinaasappel toe. Voeg daarna de tweede helft van de bevroren yoghurt blokjes toe.



SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung eines Verlängerungskabels dafür, dass dieses komplett ausgerollt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Kommen Sie bei der Benutzung des Geräts mit Ihren Fingern nicht mit den beweglichen Teilen in Berührung.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie die Zubehörteile wechseln.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Damit das Gerät nicht blockiert, dürfen Sie keinen übermäßigen Druck auf das Gerät ausüben.

FUNKTION - Teilen

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

1. Austritt
2. Mahlwerk
3. Füllstutzen
4. Stopfer
5. Motorgehäuse
6. An-/Aus-Schalter (0-1)
7. Mahleinrichtung
8. Füllöffnung

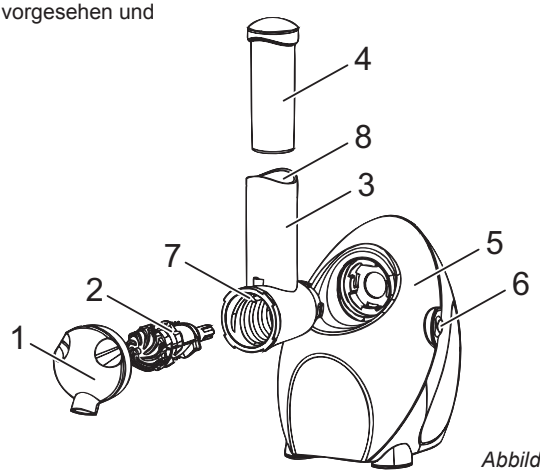


Abbildung 1

FUNKTION - Erste Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät, um eventuell enthaltene Reste aus der Produktion zu entfernen. Siehe ‘Reinigung und Wartung’

FUNKTION - Zusammenbauen des Gerätes

⚠
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund.
- Schließen Sie das Gerät nicht an das Hochspannungsnetz an.

1. Stecken Sie das Mahlwerk (2) gemäß der Anleitung in Abbildung 2 in die Mahleinrichtung (7).

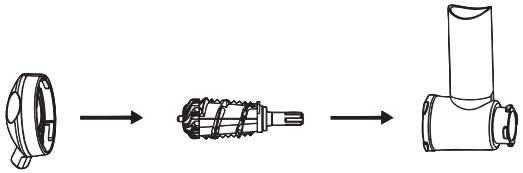


Abbildung 2

2. Stecken Sie den Austritt (1) auf die Mahleinrichtung und drehen Sie ihn nach links damit er einrastet.

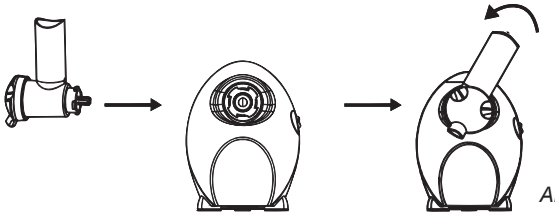


Abbildung 3

3. Stecken Sie die Mahleinrichtung gemäß der Anleitung in Abbildung 3 in die Öffnung des Gerätes und drehen Sie diese nach links damit sie einrastet.

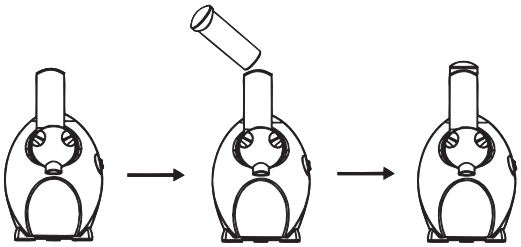


Abbildung 4

4. Stecken Sie den Andrücker (4) gemäß der Anleitung in Abbildung 4 in den Füllstutzen (3).

Das Gerät ist nun benutzungsbereit.

FUNKTION - Vorbereitung

Fruchtsorbets

Mit diesem Gerät können Sie die leckersten Fruchtsorbets aus tiefgefrorenen Früchten herstellen. Ein wahrer Genuss für Sie, Ihre Familie und Ihre Freunde.

Tiefgefrorene Früchte wie Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Pfirsiche usw. können Sie in jedem Supermarkt kaufen. Diese tiefgefrorenen Früchte eignen sich ausgezeichnet zur Herstellung von Fruchtsorbets. Sie können auch frische Früchte benutzen. Schneiden Sie diese Früchte zuerst in kleine Stücke, sodass sie in die Füllöffnung (8) des Gerätes passen. Stellen Sie die Früchte anschließend minimal 24 Stunden in Ihren Gefrierschrank.

Tipp: Die Struktur von Bananen eignet sich sehr als Hauptbestandteil. Benutzen Sie deshalb wenn möglich Bananen in allen ihren Kreationen.

Tipp: Benutzen Sie wenn möglich überreife Früchte, beispielsweise Früchte, die nicht mehr appetitlich aussehen. Diese Früchte halten beim Einfrieren besser den Geschmack und Ihr Sorbet wird dadurch noch leckerer schmecken!

Experimentieren Sie mit verschiedenen Fruchtsorten, wie Bananen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Mangos, roten Früchten, Orangen usw. um die leckersten Kreationen herzustellen. Probieren Sie auch Schokoladenstückchen, Nüsse und Kekse. Je nach Geschmack können Sie auch Zucker hinzufügen.
Tipp: Dieses Gerät eignet sich auch für Menschen mit Laktoseintoleranz. Genießen Sie die leckersten Fruchtsorbets ohne Zusatz von Schlagsahne, Milch oder anderen Produkten, die Laktose enthalten.

Frozen Yogurt-Dessert

Überraschen Sie Ihre Familie oder Ihre Freunde einmal mit einem herrlich cremigen Frozen Yogurt-Dessert. Benutzen Sie dafür statt Bananen als Hauptbestandteil Joghurt, Fruchtjoghurt, Vanillesauce usw. Füllen Sie eine Eiswürfelform mit diesen Produkten und stellen Sie diese Form minimal 24 Stunden in Ihren Gefrierschrank. Mit den gefrorenen Eiswürfeln können Sie anschließend im Handumdrehen ein leckeres Frozen Yogurt-Dessert herstellen.

FUNKTION - Benutzung

⚠ Benutzen Sie nur den beiliegenden Andrücker, um Zutaten in das Gerät zu drücken.

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Stellen Sie eine Schale unter den Austritt.
3. Stellen Sie den An-/Aus-Schalter auf 1. Das Gerät geht an und der Motor beginnt, sich zu drehen.
4. Drücken Sie mit dem Andrücker tiefgefrorene Fruchtstücke (für Sorbets) oder Eiswürfel aus gefrorenem Joghurt (für Frozen Yogurt-Desserts) durch den Füllstutzen.
5. Die Schale wird sich mit Ihrem Dessert füllen.

Guten Appetit!

Tipp: Wechseln Sie beim Füllen des Füllstutzens die Früchte immer mit dem Hauptbestandteil ab. Dadurch erhalten Sie ein herrlich gleichmäßiges Dessert.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose..
2. Bauen Sie anschließend das Gerät auseinander, indem Sie die im Abschnitt „Zusammenbauen des Gerätes“ beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

⚠
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Wenn sich die Lochscheibe nur schwer entnehmen lässt, setzen Sie die flache Seite eines Löffels am Rand zwischen der Lochscheibe und dem Gerätekopf an. Auf diese Weise können Sie die Lochscheibe aus dem Gerätekopf herauslösen.

3. Reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und Seife.
4. Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem Tuch, das mit desinfizierendem Spülmittel befeuchtet ist, und trocken Sie alles gut ab.

⚠
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE GEGEVENS

Typ:	AFDM1301
Leistung:	150W
Netzspannung:	230V ~ 50 Hz

UMWELT

- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhaften Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
   a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
   b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
   c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
   d. eine ungenehmigte Veränderung
   e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
   f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
   a. Verlusten, die während des Transports auftreten
   b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.

9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sicht direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND:
SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

R. Neyman
Qualitätskontrolle

REZEPTE

Tony's Banana Business
- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- eine Handvoll Schokoladestücken
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung: Fügen Sie die Hälfte der Bananenstückchen hinzu, dann die Schokolade und den Vanilleextrakt. Fügen Sie dann die zweite Hälfte der Bananenstückchen hinzu.

Django's Mangos
- 1 Becher tiefgefrorene Erdbeeren,
- 2 tiefgefrorene Mangos (in Stücken)
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung: Fügen Sie zuerst die Erdbeeren hinzu, dann den Vanilleextrakt und anschließend die Mangostücken.

Orange Sunset
- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 1 tiefgefrorene Orange, geschält und in Segmente geteilt
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung: Fügen Sie die Hälfte der Bananenstücken zu, fügen Sie dann den Vanilleextrakt und die Orangenstücken hinzu. Fügen Sie zum Schluss die restlichen Bananenstücken hinzu.

Peanutbutter Jelly Time
- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 3/4 Tasse tiefgefrorene Himbeeren
- 1 Teelöffel Erdnussbutter

Zubereitung: Fügen Sie die Hälfte der Bananenstücken hinzu, dann die Erdnussbutter und die zweite Hälfte der Bananenstücken. Zuletzt geben Sie die Himbeeren dazu.

Very Berry
- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 1 Esslöffel tiefgefrorene Himbeeren
- 1 Esslöffel tiefgefrorene Heidelbeeren
- 1 Handvoll gefrorene Cranberries

Zubereitung: Fügen Sie die Hälfte der Bananenstücken hinzu, dann die Himbeeren, die Heidelbeeren und die gefrorenen Cranberries. Fügen Sie zuletzt die zweite Hälfte der Bananen hinzu.

Mom's Apple Pie
- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 5 tiefgefrorene Apfelscheiben
- 2 Esslöffel ungesüßtes Apfelmus
- 1/4 Teelöffel Zimt

Zubereitung: Fügen Sie die Hälfte der Bananenstücken hinzu, dann die Apfelstücken, das Apfelmus, den Zimt und anschließend die zweite Hälfte der Bananen.

Chocolate Raspberry Fields
- 2 tiefgefrorene Bananen (in Stücken)
- 3/4 Tasse tiefgefrorene Himbeeren
- Bitterschokoladestückchen

Zubereitung: Fügen Sie die Bananenstücken hinzu, dann die ¾ Tasse gefrorene Himbeeren, anschließend die 2. Hälfte der Bananenstücken. Bestreuen Sie das Dessert mit Schokoladenstückchen.

Berry Shot
- 300ml tiefgefrorenes Joghurt (in Würfeln)
- 1 Esslöffel Himbeeren
- 1 Esslöffel tiefgefroren Heidelbeeren
- 1 Handvoll tiefgefrorene Cranberries

Zubereitung: Fügen Sie die Hälfte des gefrorenen Joghurts hinzu, dann die Himbeeren, die Heidelbeeren und die Cranberries. Fügen Sie anschließend die zweite Hälfte des gefrorenen Joghurts hinzu.

Yoghurt Sunrise
- 300ml tiefgefrorenes Joghurt (in Würfeln)
- 1 tiefgefrorene Orange, geschält und in Segmenten)
- 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung: Fügen Sie die Hälfte des gefrorenen Joghurts hinzu, dann den Vanilleextrakt und die Orangenstücken. Fügen Sie anschließend die zweite Hälfte der gefrorenen Joghurtwürfel hinzu.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, avant de débrancher la fiche, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- N'approchez pas vos doigts des parties mouvantes de l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Ne mettez pas l'appareil en marche tant que les accessoires ou le bol ne sont pas fixés comme il faut.
- Avant d'échanger les accessoires, arrêtez toujours l'appareil.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Soulevez toujours l'appareil à deux mains. Tenez-le par le bloc-moteur et ne le soulevez jamais par la balance ou par la tête.
- Ne hachez pas d'aliments durs, comme des noix, des os, du raifort, etc.
- Pour éviter tout bourrage, n'exercez pas de pression trop importante sur l'appareil.

FONCTIONNEMENT - Parties

L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

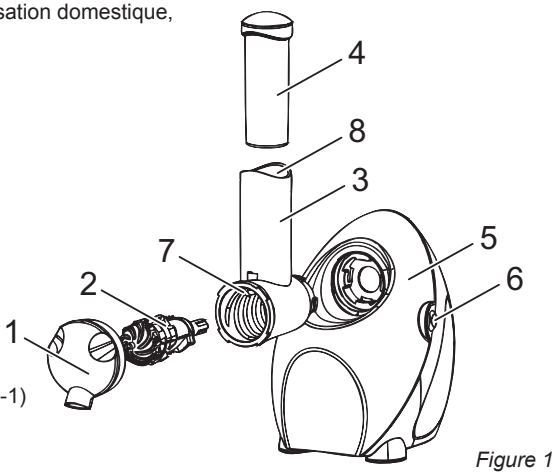


Figure 1

1. Distributeur
2. Mixeur
3. Goulot de remplissage
4. Bouton pour actionner
5. Bloc moteur
6. Interrupteur – bouton marche/arrêt (0-1)
7. Sens de malaxions
8. Ouverture de remplissage

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Elever l'emballage
2. Nettoyez l'appareil pour enlever des éventuels résidus de fabrication. Consultez 'Nettoyage et entretien'.

FONCTIONNEMENT - Montage

⚠
- Posez l'appareil sur une base stable
- Ne pas brancher l'appareil sur le secteur

1. Placez le mixeur (2) dans le sens de la rotation (7) comme suivant les instructions de la présentation 2

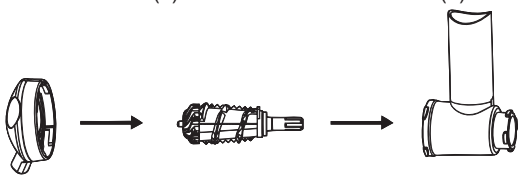


Figure 2

2. Places le distributeur (1) sur le bloc de mixage et tournez-le vers la gauche pour le verrouiller.

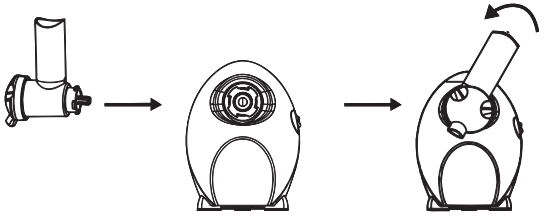


Figure 3

3. Placez le bloc de mixage dans l'ouverture de l'appareil suivant les instructions dans présentation 3 et tournez-le à gauche pour le verrouiller.

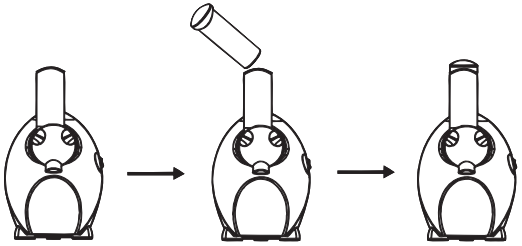


Figure 4

4. Placez l'embout pour tasser (4) dans le goulot de remplissage (3) suivant les instructions de la présentation 4.

L'appareil est maintenant prêt pour l'usage

FONCTIONNEMENT - Préparation

Sorbets de fruits

Grâce à cet appareil, vous pouvez créer des délicieux sorbets de fruits à base des fruits congelés. Un véritable régal pour vous-même, votre famille et vos amis.

Dans tous les supermarchés vous pouvez acheter des fruits surgelés tels que des framboises, des fraises, des mûres, des pêches, etc.. Les fruits congelés se prêtent parfaitement à vos sorbets de fruits. Mais vous pouvez également utiliser des fruits frais. Découpez préalablement les fruits en petits morceaux, afin qu'ils puissent être insérés dans le goulot de remplissage (8) de l'appareil. Mettez ensuite les morceaux de fruits dans votre congélateur pendant au moins 24 heures.

Astuce: La structure des bananes est parfaite pour servir comme ingrédient principal. Dès lors, utilisez-la de préférence dans toutes vos variations des bananes.

Astuce: Utilisez de préférence des fruits mûrs, par exemple des fruits qui n'ont plus l'air si appétissants, car justement ceux-ci, lors de la congélation, retiennent mieux le goût et votre sorbet aura donc une saveur encore plus délicieuse !

Expérimentez avec toutes sortes de fruits, comme des bananes, des pommes, des poires, des pêches, des mangues, des fruits rouges, des oranges, etc. pour obtenir des variations les plus savoureuses. Mais essayez également de pépites de chocolat, des noix, des biscuits. Vous pouvez même ajouter du sucre selon votre goût.

Astuce: Cet appareil convient également pour les personnes souffrant d'intolérance au lactose. Dégustez les délicieux sorbets de fruits sans rajout de crème, de lait ou d'autres produits de lactose.

Frozen Yoghurt Dessert

Surprenez votre famille ou vos amis avec un délicieux dessert onctueux de yogourt congelé. Utilisez comme base à la place des bananes, du yaourt, du yaourt aux fruits, de la crème pâtissière, etc. Remplissez un récipient à glaçons avec ces produits et placez le récipient dans le congélateur pendant au moins 24 heures. Vous pouvez ensuite créer un délicieux dessert d'yaourt surgelé avec les cubes congelés.

FONCTIONNEMENT - Utilisation

⚠ Veuillez uniquement utiliser l'embout qui est fourni avec l'appareil pour introduire les ingrédients dans l'appareil.

1. Branchez la fiche dans la prise murale
2. Placez un bol sous le distributeur.
3. Mettez l'interrupteur en position 1. L'appareil s'allume et le moteur commence à tourner
4. Avec l'embout pour tasser, pressez des morceaux de fruits congelés (en cas de sorbets) ou des cubes glacés de yogourt (Frozen yaourt Desserts) à travers le tube de remplissage.
5. Votre plat se remplira avec votre dessert !

Bon appétit !

Astuce: Alternez les fruits avec l'ingrédient principal lors du remplissage du tube. Vous obtiendrez ainsi un délicieux dessert avec un goût uniforme.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche..
2. Démontez ensuite l'appareil en effectuant dans l'ordre inverse les opérations décrites au chapitre "Montage".

⚠
- Nettoyez l'appareil chaque fois que vous l'avez utilisé.
- Si vous éprouvez des difficultés à retirer le disque, placez le côté plat d'une cuiller sur le bord entre le disque et la tête. Vous allez ainsi pouvoir soulever le disque de la tête.

3. Nettoyez les pièces à l'eau chaude savonneuse.
4. Nettoyez le bloc moteur et les autres parties du trancheur avec un chiffon propre et un nettoyant désinfectant, et séchez bien.

⚠
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.

DONNÉES TECHNIQUES

Type:	AFDM1301
Puissance:	150W
Tension réseau:	230V ~ 50 Hz

ENVIRONNEMENT

- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.

6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
   a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
   b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
   c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
   d. toute modification non autorisée ;
   e. toute réparation effectuée par des tiers ;
   f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
   a. pertes survenues pendant le transport;
   b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

BELGIQUE:
NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tél.: 03 - 776 89 98
Télecopie: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

FRANCE:
Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC

R. Neyman
Contrôle de la qualité

RECETTES

Tony's Banana Business
- 2 bananes congelées (en morceaux)
- Une poignée de pépites de chocolat
- 1/4 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation : ajouter la moitié des morceaux de la banane, ensuite les pépites de chocolat et l'extrait de vanille. Ensuite, rajoutez la deuxième moitié de la banane.

Mangues de Django
- 1 tasse de fraises, congelées
- 2 mangues surgelées (en morceaux)
- 1/4 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation : ajoutez d'abord, les fraises, puis l'extrait de vanille, puis les morceaux de mangue

Orange Sunset
- 2 bananes congelées (en morceaux)
- 1 orange congelée, pellée, séparée en segments
- 1/4 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation : ajoutez la moitié des morceaux de banane, puis ajoutez l'extrait de vanille et les morceaux d'orange. Ajoutez ensuite la deuxième moitié de la banane.

Peanutbutter Jelly Time
- 2 bananes congelées (en morceaux)
- 3/4 tasse de framboises congelées
- 1 cuillère à café du beurre d'arachide

Préparation : ajoutez la moitié des morceaux de bananes, puis le beurre d'arachide. Ajoutez la banane par la suite, ensuite les framboises

Very Berry
- 2 bananes congelées (en morceaux)
- 1 cuillère à soupe de framboises congelées
- 1 cuillère à soupe de bleuets surgelés
- 1 poignée de gelée de canneberges

Préparation : ajouter la moitié des morceaux de banane, puis les framboises, les bleuets et les canneberges congelées. Puis ajoutez la deuxième moitié de la banane

Mom's Apple Pie
- 2 de bananes congelées (en morceaux)
- 5 tranches de pomme congelées
- 2 cuillères à soupe de compote de pommes sans sucre
- 1/4 cuillère à café de cannelle

Préparation : Ajouter la moitié des morceaux de banane, ensuite les tranches de pommes, la compote de pommes, la cannelle et ensuite la deuxième moitié de banane

Chocolate Raspberry Fields
- 2 bananes (congelées en morceaux)
- 3 /4 tasse de framboises congelées
- Des pépites de chocolat noirs

Préparation : ajouter la moitié des morceaux de banane. Ajouter 3/4 tasse de framboises congelées. Ajoutez ensuite la deuxième partie de la banane. Parsemez de pépites de chocolat

Berry shot
- 1 cuillère à soupe de framboises congelées
- 1 cuillère à soupe de bleuets surgelés
- 1 poignée de gelée de canneberges

Préparation : ajouter la moitié des cubes de yaourt glacé, puis les framboises, les bleuets et les canneberges. Puis ajoutez la seconde moitié des cubes de yaourt glacé

Yoghurt sunrise
- 300ml de yogourt glacé 300 ml (en dés)
- 1 orange congelée, pelée, séparé en segments
- 1/4 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation : ajouter la moitié des cubes d'yaourt glacé, puis ajoutez l'extrait de vanille et les morceaux d'orange. Puis ajoutez la seconde moitié des cubes yaourt glacé.

SAFETY INSTRUCTIONS - General information

- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

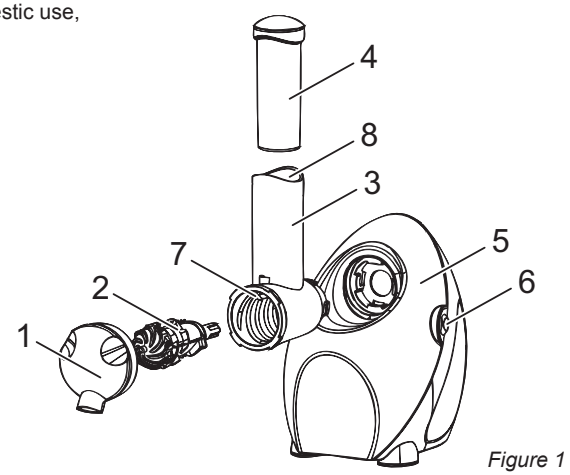
- Before use please verify that the mains voltage is the same as indicated on the rating plate of the appliance.
- Make sure that you always use an earthed wall socket to connect the appliance.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified repair service.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
- Use solely approved extension leads.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot services, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Never use the appliance in a humid room.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Keep your fingers clear of all moving parts whilst the appliance is in operation.
- Do not switch on the appliance unless the accessories and the bowl are fitted properly.
- Always switch off the appliance before changing the accessories.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Cleaning and maintenance').
- Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquid.
- Always lift the device with both hands. Lift it by holding on to the the housing, never hold on to the head or tray.
- Do not grind hard food like nuts, bones, ginger roots, etc.
- To avoid jamming, do not use excessive force when pushing food through the device.

OPERATION - Parts

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.



1. Dispenser
2. Grinder
3. Filling tube
4. Presser
5. Base
6. On/Off-switch 0-I

Figure 1

OPERATION - Using for the first time

1. Remove the packaging.
2. Clean the device to remove any manufacturing residues (see "Cleaning and maintenance").

OPERATION - Assembling

- Make sure the device is placed on a stable, flat surface.
- Do not connect the appliance to a wall socket.

1. Place the grinder (2) in the filling tube (3). Place the dispenser at the front side of the filling tube and turn it to the left to lock in place.

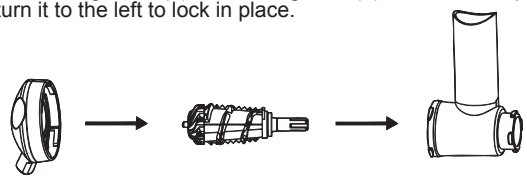


Figure 2

2. Place the axis of the of the grinder in the opening of the base (5), with the dispenser (1) facing downwards. Turn left to lock in place.

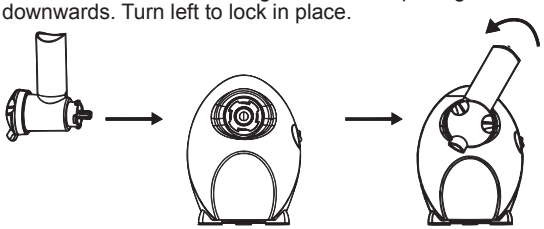


Figure 3

3. Place the presser in the filling tube.

English

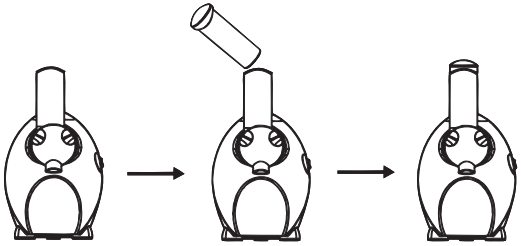


Figure 4

The appliance is now ready for use.

OPERATION - Preparation

With this appliance you'll be able to make delicious fruit sorbets from frozen fruit. A tasty treat for your family, friends and yourself.

You can buy frozen fruit in your supermarket, like raspberries, strawberries, blackberries, peaches, etc. This frozen fruit lends itself perfectly for the preparation of your fruit sorbets. You may also choose to use fresh fruit though. In that case, you'll have to cut the fruit into small pieces, so they'll fit through the filling tube (8) of the appliance. Afterwards, place the fruit into your freezer for at least 24 hours.

Tip: The texture of bananas is extremely suitable to be used as primary ingredient. It is preferable to use bananas in all variations of your sorbet recipes.

Tip: Preferably use overripe fruit, fruit which may not look very appetizing anymore. These fruits retain the most flavour when frozen and will make you sorbet taste all the better for it!

Experiment with all kinds of fruit, like bananas, apples, pears, peaches, mangos, red fruit, oranges. etc. to get to the tastiest variations. You may also add pieces of chocolate, nuts or cookies. You can even add sugar to taste if wanted.

Tip: This appliance is suitable for people wo are lactose-intolerant. Enjoy the tastiest fruit sorbets without adding cream, milk or other lactoseproducts.

Frozen Yogurt Desserts

Surprise your family or friends with a delicious frozen yogurt dessert. Simply use yogurt as your main ingredient instead of bananas. Fill an icecube-tray with any yogurt-product and plce the tray in your freezer for at least 24 hours. With the frozen cubes you'll be able to make a Frozen Yogurt dessert in a snap.

OPERATION - Use

⚠ Only use the presser supplied with the device to push ingredients into the device.

1. Put the plug into the socket.
2. Place a dish under the dispenser.
3. Push the on/off-switch into the "I" position. The device is now turned on.
4. Use the presser to push ingredients into the filling tube.
5. The dish will fill with your delicious dessert!

Bon appetit!

Tip: Follow each type of fruit with a serving of the main ingredient. That way you'll create an evenly tasting mixture for your dessert.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Take the plug from the wall socket.
2. Disassemble the device by following the steps described in the chapter "Assembling" in the ooposite direction.

- Clean the device after each use.
- If you are experiencing difficulty in removing the grinding disc, place the flat edge of a spoon at the edge between the grinding disc and the head. This way, you can tilt the grinding disc out of the head.

3. Clean the parts in warm water with soap.
4. Clean the housing with a clean cloth moistened with a disinfectant cleaner, and dry thoroughly.

- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the device.
- Do not immerse the motor unit in water, or in other liquids.

TECHNICAL INFORMATION

Type:	AFDM1301
Output:	150W
Power supply:	230V ~ 50 Hz

THE ENVIRONMENT

- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
   a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
   b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
   c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
   d. Unauthorized modifications.
   e. Repairs carried out by third parties.
   f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
   a. Losses incurred during transport.
   b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.

10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department:

THE NETHERLANDS:
BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

RECEPTEN

Tony's Banana Business
2 frozen bananas (diced)
1 Hand full of chocolate chunks
1/4 teaspoon of vanilla-extract
Preparation: Add half of the diced banana, then the chocolate chunks and the vanilla-extract. Finally, add the second half of the diced banana.

Django's Mangos
1 bakje frozen strawberries,
2 frozen mangos (diced)
1/4 teaspoon vanilla-extract
Preparation: Add the strawberries first, then the vanilla-extract and finally the pieces of mango.

Orange Sunset
2 frozen bananas (diced)
1 orange, peeled and segmented
1/4 teaspoon of vanilla-extract
Preparation: Add half of the diced banana, then the vanilla-extract and then the orange segments. Finally, add the second half of the diced banana.

Peanutbutter Jelly Time
2 frozen bananas (diced)
3/4 cup frozen raspberries
1 teaspoon of peanutbutter
Preparation: Add half of the diced banana, then the peanutbutter. Add the second half of the diced banana. Finally add the raspeberries.

Very Berry
2 frozen bananas (diced)
1 tablespoon frozen raspberries
1 tablespoon frozen blueberries
1 Hand full of gedroogde cranberries
Preparation: Add half of the diced banana, then the raspberries, blueberries and dried cranberries. Finally, add the second half of the diced banana

Mom's Apple Pie
2 frozen bananas (diced)
5 dried apple slices
2 tablespoons apple sauce (unsweetened)
1/4 teaspoon of cinnamon
Preparation: Add half of the diced banana, then the dried apple slices, apple sauce, cinnamon and finally the second half of the diced banana.

Chocolate Raspberry Fields
2 frozen bananas (diced)
3/4 cup frozen raspberries
dark chocolate chunks
Preparation: Add half of the diced banana. Add 3/4 cup frozen raspberries. Finally, add the second half of the diced banana. Sprinkle with chocolate chunks.

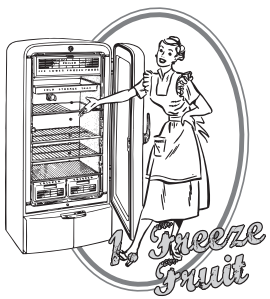
Berry shot
- 300ml bevroren yoghurt (in blokjes)
- 1 eetlepel bevroren frambozen
- 1 eetlepel bevroren bosbessen
- 1 handvol bevroren cranberries

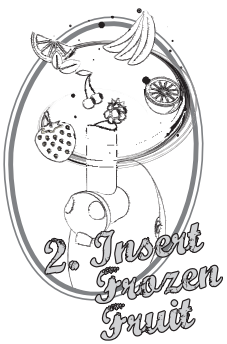
Bereiding: Voeg de helft van de bevroren yoghurt blokjes toe, dan de frambozen, bosbessen en de cranberries. Voeg daarna de tweede helft van de bevroren yoghurt blokjes toe.

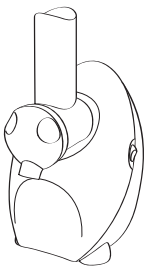
Yoghurt sunrise
- 300ml bevroren yoghurt (in blokjes)
- 1 bevroren sinaasappel, geschild, gescheiden in segmenten
- 1/4 theelepel vanille-extract

Bereiding: Voeg de helft van de bevroren yoghurt blokjes toe, voeg dan het vanille-extract en de stukken sinaasappel toe. Voeg daarna de tweede helft van de bevroren yoghurt blokjes toe.

English







BESTRON®

AFDM1301
v 231013-07